TREBS
COMFORT PRODUCTS

Comfortcook

Model 99292



Handleiding 8 in 1 multicooker

Bedienungsanleitung 8 in 1-Multikochgerät

Manual 8 in 1 multicooker

Mode d'emploi Ensemble de caisson 8-en-1

Batchnr:
07032015

Inhoud

Nederlands

Handleiding 99292 8 in 1 multicooker

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN:

Lees alle aanwijzingen voor gebruik.

Wanneer u een elektrisch apparaat gebruikt dient u de volgende basis voorzorgsmaatregelen in acht te nemen:

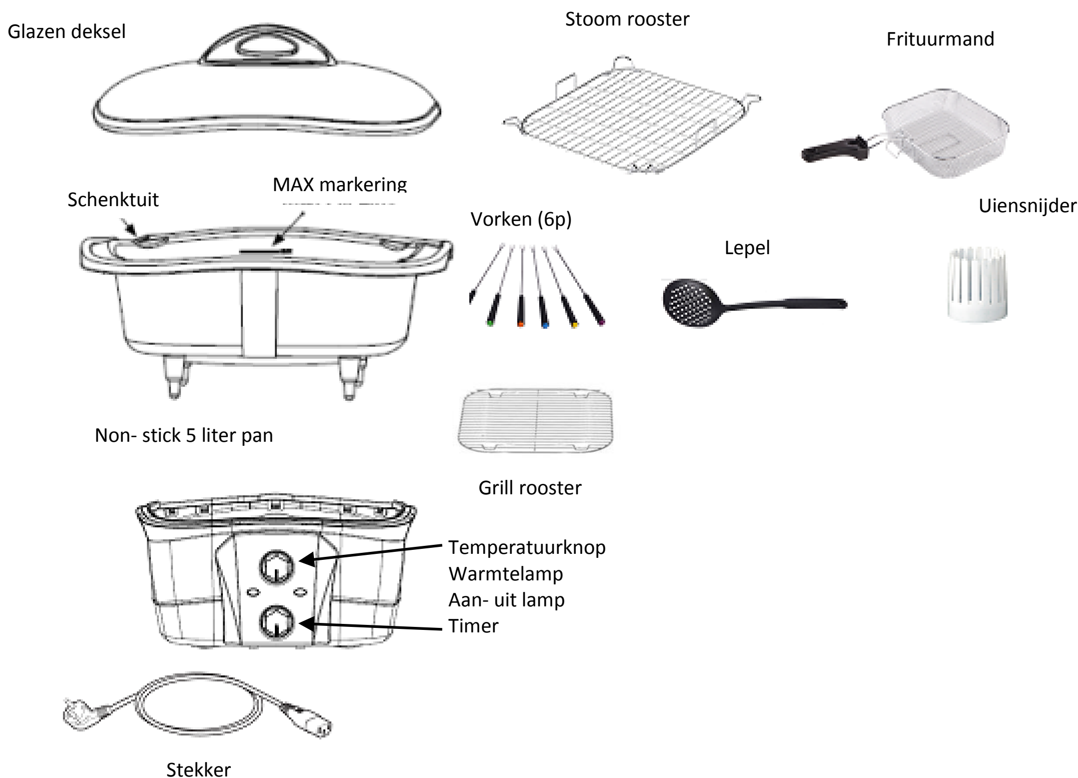
- **Lees alle aanwijzingen voor gebruik.**
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen, en maak geen contact met een heet oppervlak.
- Plaats het apparaat veilig in het midden van aanrecht of werkblad.
- Raak de hete oppervlakken niet aan. Gebruik de handgrepen om het apparaat op te tillen of te verplaatsen.
- Niet geschikt voor gebruik door kinderen.
- Met kinderen in de buurt moet er continu supervisie van een volwassene zijn.
- Gebruik van andere accessoires wordt door de fabrikant afgeraden vanwege de mogelijkheid op verwonding.
- Niet gebruiken op niet hittebestendig glas, houten oppervlakken of tafelkleden.
- Er moet zich een hittebestendig materiaal onder de multicooker bevinden.
- Niet gebruiken wanneer snoer of stekker beschadigd is, of wanneer het apparaat niet goed werkt, of beschadigd is geraakt. Laat het apparaat door een erkend elektricien controleren en repareren indien nodig.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en voordat hij wordt schoongemaakt. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen verwijdert en het apparaat schoonmaakt.
- Schakel het apparaat altijd uit voordat u de binnenpan verwijdert.
- Wees heel voorzichtig met het verplaatsen van uw multicooker wanneer zich daar hete olie of een andere hete vloeistof in bevindt.
- Controleer of de handgreep op de juiste manier aan het mandje is bevestigd voor gebruik. Zie hiervoor de uitgebreide aanwijzingen.
- Niet buiten gebruiken wanneer er enige vorm van neerslag valt.
- Steek altijd eerst de stekker in het apparaat en daarna de andere stekker in het stopcontact. Om uit te schakelen, zet u eerste de schakelaar op ‘off’ en pas daarna trekt u de stekker uit het stopcontact.
- Niet in de buurt van een hete gasbrander of elektrische brander plaatsen, en ook niet in een hete oven.
- Om de kans op elektrische schokken zoveel mogelijk te voorkomen is dit apparaat voorzien van een stekker voor een geaard stopcontact, die alleen in een dergelijk stopcontact past. Past de stekker niet neem dan contact op met een erkend elektricien voor hulp. Probeer nooit zelf veranderingen aan de stekker aan te brengen.
- Geen gebruik maken van metalen schuursponsjes bij het schoonmaken. Kleine stukjes metaal kunnen losraken en sluiting veroorzaken in de elektrische onderdelen, waardoor er kans bestaat op een elektrische schok of schade aan het apparaat.
- Om elektrische schokken te voorkomen de stekker, het snoer of multicooker zelf nooit in water of een andere vloeistof dompelen.

- LET OP: ter voorkoming van elektrische schok het apparaat altijd gebruiken samen met de bijgeleverde anti- aanbak binnenpan.
- Multicooker is slechts bedoeld voor huishoudelijk gebruik in huis.
- Multicooker is niet bedoeld als standaard frituurpan.
- Gebruik het apparaat alleen waarvoor het bedoeld is.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing.
- Zet de schakelaar altijd op ‘off’ en haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is.
- Laat multicooker altijd afkoelen voordat u hem schoonmaakt.
- Schenk nooit koud water in een hete anti- aanbak binnenpan.
- Voeg nooit water toe aan hete olie.
- Zet de binnenpan niet in de afwasmachine.

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING.

Dompel de basisunit van multicooker nooit in water en zet hem niet in de afwasmachine. Reinig het apparaat met zorg.

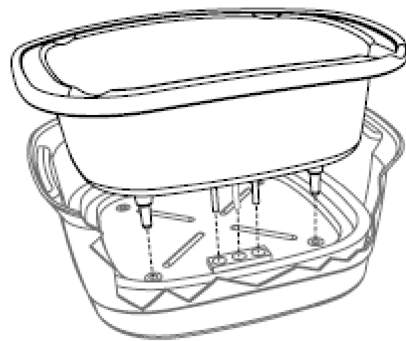
1. **Het product**
2.



3. Het gebruik

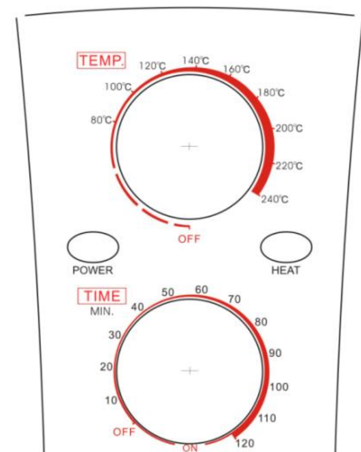
Het apparaat heeft 8 verschillende functies: langzaam garen, hot-pot, bakken, koken, frituren, roosteren en stomen.

2.1 Beginnen



- Lees alle aanwijzingen en productlabels voor het gebruik.
- Was de pan en het deksel af in een sopje. Zet terug op de verwarmingsplaat als ze helemaal droog zijn.
  Accessoires kunnen ook afgewassen worden. Laat volledig drogen voor gebruik.
- Gebruik een zachte doek om de plaat schoon te vegen en veeg de buitenkant van de verwarmingsplaat voorzichtig af.
- Sluit de anti-aanbak kom aan: vind de gouden pinnen op basis van de kom, lijn deze uit met de drie contacten op de basis en duw de anti-aanbak kom op de basis.

2.2 Het bedieningspaneel



Om aan te zetten

Draai de timerknop tegen de klok in tot deze op "Aan" staat.

- Het voedingslampje gaat aan.
- De multicooker blijft aan tot u de timerknop weer op "Uit" zet. Het voedingslampje gaat dan uit.

De timer instellen

Draai de timerknop met de klok mee naar de tijd die u wilt.

- Het voedingslampje gaat aan.
- Er klinkt een belletje als de tijd voorbij is.
- Het voedingslampje gaat dan uit.

LET OP: Draai de timerknop alleen met de klok mee om de tijd in te stellen. Tegen de klok in draaien vanuit de "Aan" positie kan de timer kapot maken of beschadigen.

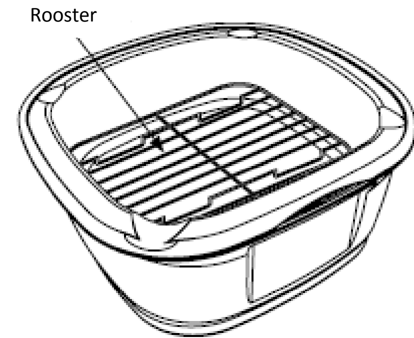
4. Functies van de multicooker

3.1 Koken (220 - 240 °C)

- Vul de pan met water. Vul niet boven de "MAX" markering.
- Zet de temperatuurregelaar op 220- 240 °C en stel de timer in op de gewenste tijd. Voeg als het water kookt het voedsel toe en verlaag de temperatuur naar 120 °C.

Voedsel	Bereidingstijd
Groente	4 - 5 minuten
Pasta	10 - 12 minuten
Rijst	Witte rijst: 15 minuten Zilvervlies rijst: 40 minuten

3.2 Bakken (180- 200 °C)



- Plaats het rooster in de pan
- Zet de temperatuurregelaar op 180- 200 °C
- Plaats het voedsel in de pan en sluit het deksel.

LET OP: De multicooker is alleen geschikt voor gerechten die niet hoeven te rijzen.

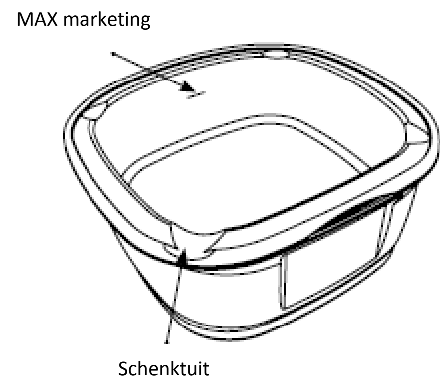
3.3 Fonduen

Standaard fondue (100- 120 °C)
- Vul de pan met olie
- Zet de temperatuurregelaar op 100-120 °C en zet het apparaat aan
- Draai het voedsel om een goede garing te garanderen

Kaasfondue
- Zet de temperatuurregelaar op 100-120 °C en zet het apparaat aan
- Voeg kaas, witte wijn en de andere ingrediënten toe
- Laat de ingrediënten 15 minuten koken alvorens ze te consumeren

Chocolade fondue
- Verwarm slagroom gemend met chocoladestukjes
- Roer het mengsel goed door en schenk ze in de pan
- Voeg de andere ingredienten toe en laat ze 5 minuten in de chocolade

3.4 Slow cooking (110- 140 °C)



- Plaats uw soep of voedsel in de pan en voeg zoveel vocht (water, bouillon, wijn, etc.) toe dat het net onder staat. Ga niet over de “MAX” markering heen.
- Zet de temperatuurregelaar op 100- 140 °C en stel de timer in op de gewenste tijd.
- Wanneer de bereidingstijd verstreken is, verwijdert u voorzichtig het eten. Wacht tot de pan volledig is afgekoeld. Gebruik de schenktuit om het water uit de pan te schenken.

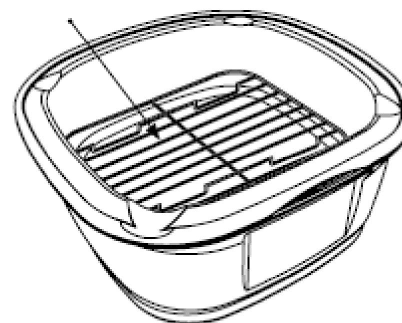
Vlees moet worden gebakken voor het langzaam garen om de smaken in te sluiten en dus te behouden. Grote stukken vlees zoals braadstukken worden ongeveer 3 - 4 uur gekookt met gesloten deksel terwijl kleinere porties zoals borststukken, poten en koteletten gedurende ongeveer 1 - 2 uur worden gekookt met het deksel gesloten.

Vlees geschikt voor langzaam garen: rundvlees, lamsvlees, kalfsvlees, varkensvlees en gevogelte.

LET OP:
- Om de warmte en vocht vast te houden tijdens het koken is het het beste het deksel niet op te tillen.
- Zorg er altijd voor dat er voldoende vocht is om het voedsel te bedekken.

Conventionele bereidingstijd	Tijd langzaam garen
15 - 30 minuten	1 - 1,5 uur
30 - 50 minuten	3 - 4 uur
1 - 3 uur	4 - 6 uur

3.5 Grillen/ roosteren (180- 200 °C)



- Plaats het rooster in de pan
- Plaats het deksel en wacht totdat de pan op temperatuur is.
- Zet de temperatuurregelaar op 180- 200 °C en stel de timer in op de gewenste tijd.
- Plaats de ingrediënten in de pan.

LET OP: Als de bereidingstijd verstreken is dient u te controleren of het voedsel gaar is.

Voedsel	Bereidingstijd
Vlees	1 – 2 uur (afhankelijk van type vlees)
Aardappelen	30 – 40 minuten (180 °C)
Groenten	30 – 40 minuten (180 °C)

3.6 Roerbakken (180-160 °C)

- Zet de temperatuurregelaar op 180- 160 °C en stel de timer in op de gewenste tijd.
- Wacht tot de pan is voorverwarmd.
- Doe een klein beetje olie in de pan. Als de olie heet is doet u het voedsel erbij en roerbakt u het.

LET OP: Gebruik geen metalen hulpmiddelen in de pan om krassen te voorkomen.

3.7 Stomen (140 °C)

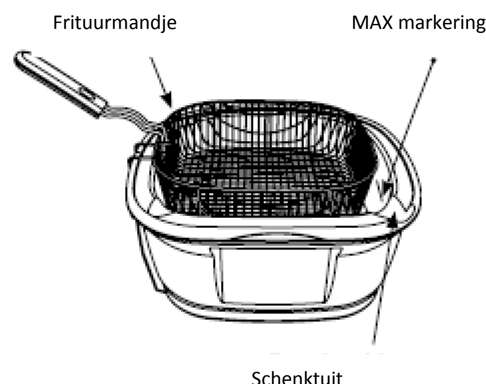
- Gebruik het stapelbare stoomrek voor het stomen.
- Plaats het stoomrek op de pan.
- Doe er twee kopjes water bij (vul niet boven de “MAX” markering).
- Plaats het voedsel op het stoomrek en sluit het deksel.
- Zet de temperatuurregelaar op 160- 200 °C
- Om te voorkomen dat te veel vocht verdampt en de temperatuur daalt is het raadzaam het deksel niet te openen tijdens de bereiding.
- Wanneer de bereidingstijd verstreken is, verwijdert u voorzichtig het eten. Wacht tot de pan volledig is afgekoeld. Gebruik de schenktuit om het water uit de pan te schenken.

LET OP: Na het afronden van het stomen verwijdert u voorzichtig het hete stoomrek van de pan. Beide zijn heet.

Voedsel	Afmeting	Bereidingstijd
Asperges	Heel	5 - 8 minuten
Broccoli	In tweeën gesneden	11 minuten
Wortels	In plakjes	15 minuten
Groene bonen	Heel	8 - 9 minuten
Aardappels	In vieren gesneden	24 minuten
Kip	In blokjes gesneden	15 - 20 minuten
Sint-Jakobsschelpen	Heel	10 - 15 minuten
Vis	Filet	10 - 14 minuten
Vis	Heel	10 - 15 minuten
Garnalen	Heel / ongepeld	8 - 10 minuten
Dumplings	Heel	8 - 10 minuten

3.8 Frituren (180 °C)

- Vul de pan met olie. Vul niet boven de "MAX" markering.
- Zet de temperatuurregelaar op 180 °C en stel de timer in op de gewenste tijd.
- Als de olie op temperatuur is doet u de ingrediënten in het frituurmandje. Doe het mandje niet te vol.



3.9 Opwarmen (140 °C)

- Zet de temperatuurregelaar op 140 °C. Vloeibaar voedsel als soepen en sauzen kunnen direct in de pan geplaatst worden. Voor vast voedsel zoals vlees, worst, pudding etc. gebruikt u het grill rooster.

3.10 Ontdooien (80 °C)

- Zet de temperatuurregelaar op 80 °C. Vloeibaar voedsel als soepen en sauzen kunnen direct in de pan geplaatst worden. Voor vast voedsel zoals vlees, worst, pudding etc. gebruikt u het grill rooster.

5. Reiniging en onderhoud

Dompel de basisunit niet in water of een andere vloeistof, en plaats hem niet in de vaatwasmachine. Laat de multicooker eerst afkoelen, voordat u hem gaat schoonmaken.

4.1 Reiniging

- Controleer of de stekker uit het stopcontact is.
- Verwijder deksel en eventuele andere accessoires. Was de accessoires af in warm water met wat afwasmiddel.
- Verwijder aanwezige hete olie uit de binnenpan voordat u hem schoonmaakt.
- Haal de binnenpan uit het apparaat en verwijder achtergebleven voedsel en vocht en laat de pan afkoelen. Vul de binnenpan dan met warm water en wat afwasmiddel. Gebruik niet schurende producten om de binnenpan te reinigen.
  LET OP: zet de binnenpan niet in de afwasmachine.

- De buitenkant van de basisunit kunt u schoonmaken met een vochtige spons.
- Gebruik nooit schuursponsjes of andere schurende producten.

4.2 Onderhoud

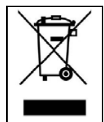
- Controleer of de binnenpan helemaal droog is voordat u hem gaat gebruiken.
- Giet nooit koud water in een hete binnenpan.
- Gebruik geen staalwol of andere schurende middelen, dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.
- Gebruik geen metalen keukengerei.
- Dompel de basisunit nooit in water of een andere vloeistof. Veeg schoon met een vochtige doek.
- Voeg nooit water aan hete olie toe.

6. Veiligheidsvoorschriften

LET OP

- De reparatie van elektrische apparaten moet worden uitgevoerd door erkend personeel dat is getraind door de fabrikant.
- Reparaties die zijn uitgevoerd door ongetrainde personen kan leiden tot aanzienlijke gevaren voor de gebruiker en schade aan het apparaat.

7. Verwijdering van oude apparaten



Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die noodzakelijk waren voor hun functionaliteit en veiligheid. Als deze bij het niet-recycleerbaar afval worden geplaatst of onjuist worden verwijderd, dan kunnen ze schadelijk zijn voor de menselijke gezondheid en het milieu. Zet uw apparaat daarom nooit bij het niet-recycleerbaar afval.

OPMERKING

- Maak gebruik van de inzamelpunten die zijn opgericht in uw stad en recycle oude elektrische en elektronische apparaten. Neem indien nodig voor meer informatie contact op met uw gemeentehuis, het lokale afvalwerkingsbedrijf of uw dealer.
- Zorg ervoor dat u uw oude apparaat, tot het wordt opgehaald, veilig opbergt uit de buurt van kinderen.

8. Garantie

- We bieden 24 maanden garantie op dit product. De garantie start op de datum van aanschaf en is bedoeld voor fouten die te wijten zijn aan de productie of het materiaal dat is gebruikt.
- Uw wettelijke garantierechten in overeenstemming met § 439 ff. BGB-E blijven hierdoor onaangetast.
- De garantie geldt niet voor schade die is ontstaan als gevolg van onjuiste behandeling of gebruik, alsmede voor storingen die slechts een gering effect hebben op de functionaliteit of waarde van het product. Normale slijtage, transportschade, voor zover wij niet verantwoordelijk zijn voor deze, evenals schade die is ontstaan door reparaties die niet zijn uitgevoerd door ons, zijn ook uitgesloten van de garantierechten.
- Dit apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en beschikt over de juiste prestatieniveaus.
- Elk gebruik in commerciële situaties wordt alleen gedekt door de garantie als het apparaat niet zwaarder wordt belast dan in een huishoudelijke situatie. Het apparaat is niet bedoeld voor aanvullend commercieel gebruik.
- In het geval van gegronde klachten zullen we het defecte apparaat repareren naar eigen goeddunken of het vervangen met een apparaat dat geen problemen vertoont.

Neem, om een garantieclaim af te dwingen, eerst contact met ons op voordat u het apparaat terug stuurt (u dient ons altijd van een bewijs van aanschaf te voorzien).

9. Technische gegevens

Apparaat	8 in 1 multicooker
Model	99292
Lichtnetgegevens	220- 240 V, 50-60 Hz
Stroomverbruik	1.500 W

Service

Als u na het lezen van deze gebruiksaanwijzing nog vragen heeft over het product, kunt u contact opnemen met de Trebs klantenservice:
telefoonnummer: 0900-TREBSbv (0900-873 27 28), € 1,00 per gesprek exclusief uw reguliere telefoonkosten
email: info@trebs.nl

Trebs BV
Thermiekstraat 1a
6361 HB, Nuth
Nederland
Email: info@trebs.nl
Internet: www.trebs.nl

CE

Duits

Bedienungsanleitung 99292 8 in 1-Multikochgerät

Lesen Sie das Benutzerhandbuch sorgfältig, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, und bewahren Sie es für künftige Referenzen auf.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN:

Lesen Sie vor Gebrauch alle Anweisungen.
Befolgen Sie diese grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen immer, wenn Sie ein Elektrogerät verwenden:

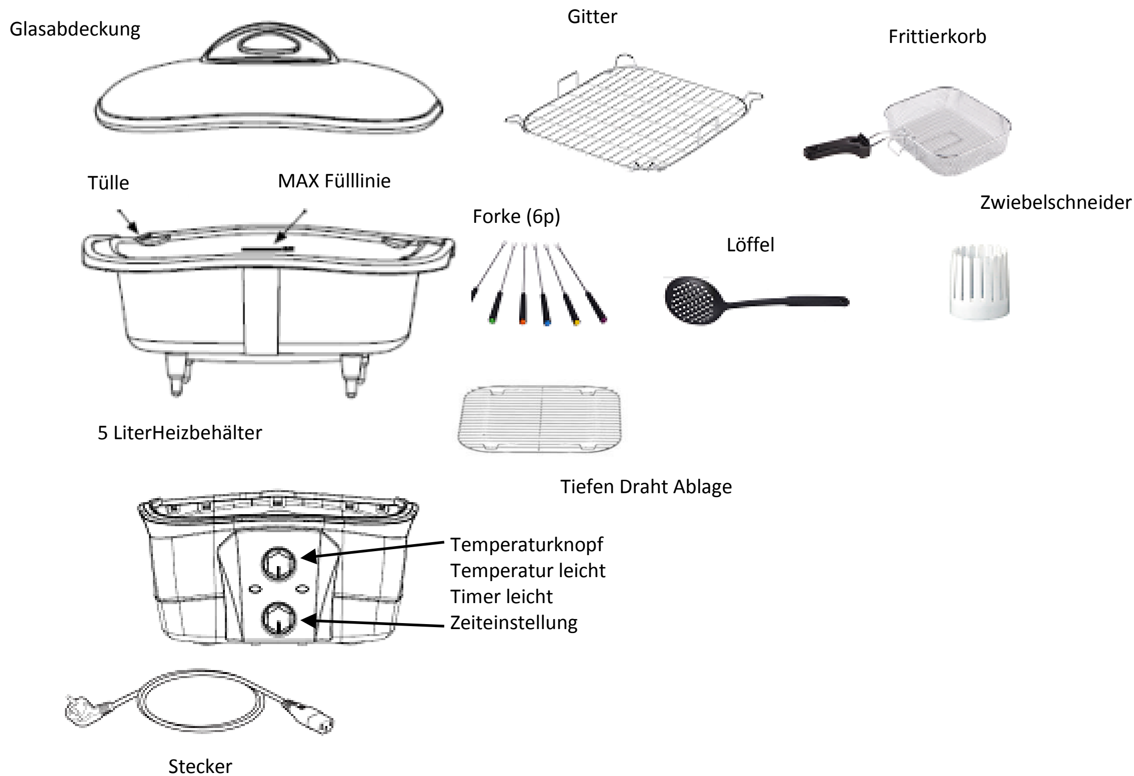
- **Lesen Sie vor Gebrauch alle Anweisungen.**
- Lassen Sie das Stromkabel nicht über die Kante eines Tischs oder einer Arbeitsplatte hängen, und stellen Sie sicher, dass es keine heißen Oberflächen berührt.
- Stellen Sie das Gerät sicher in die Mitte der Arbeitsplatte.
- Berühren Sie die heißen Flächen nicht. Verwenden Sie die Griffe zum Heben oder Bewegen des Geräts.
- Nicht für Kinder geeignet.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Kinder in der Nähe sind.
- Aufgrund des Verletzungsrisikos ist die Verwendung von Zubehör Dritter vom Hersteller nicht empfohlen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht auf Glas, das nicht wärmebeständig ist, auf hölzernen Flächen oder Tischdecken.
- Legen Sie wärmebeständiges Material unter das Multikochgerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind, oder wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß arbeitet oder eine Fehlfunktion aufweist. Lassen Sie das Gerät bei Bedarf von einem qualifizierten Elektriker prüfen und reparieren.
- Trennen Sie es von der Netzversorgung, wenn es nicht verwendet oder gereinigt wird. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor sie es entfernen und die Komponenten reinigen.
- Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie die innere Pfanne entfernen.
- Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie Ihr Multikochgerät verwenden, wenn es heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
- Stellen Sie sicher, dass der Griff richtig am Frittierkorb befestigt ist. Lesen Sie die detaillierten Anweisungen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht bei Regen im Freien.
- Stecken Sie den Netzstecker ins Gerät und den anderen Stecker in die Wandsteckdose. Zum Ausschalten stellen Sie den Schalter zuerst in die 'Aus'-Stellung, dann trennen Sie das Gerät von der Netzversorgung.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektrokochers und auch nicht in einer heißen Backröhre.
- Zur Vermeidung des Risikos eines Elektroschocks ist dieses Gerät mit einem Stecker für eine geerdete Steckdose ausgerüstet, der nur in eine passende Wandsteckdose passt. Wenn der Stecker nicht passt, bitten Sie einen qualifizierten Elektriker um Hilfe. Versuchen Sie niemals den Stecker auszutauschen.

- Verwenden Sie zum Reinigen keine metallischen Topfreiniger. Es können sich kleine Metallteilchen lösen, die zu einem Kurzschluss der elektrischen Komponenten führen, was wiederum zu einem Elektroschock oder zur Beschädigung des Geräts führen kann.
- Um die Gefahr eines Elektroschocks zu verringern, tauchen Sie das Multi-Kochgerät, das Kabel oder den Stecker nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.

  VORSICHT: Verwenden Sie das Gerät mit der gelieferten, nicht haftenden inneren Pfanne, um einen Elektroschock zu verhindern.
- Das Multikochgerät ist nur für den Hausgebrauch in Innenräumen gedacht.
- Das Multikochgerät ist nicht für die Verwendung mit einer Standard-Bratpfanne gedacht.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgegebenen Zweck.
- Bewahren Sie diese Anweisungen an einem sicheren Ort auf.
- Stellen Sie den Steuerknopf immer in die 'Aus'-Stellung und trennen Sie es vom Netz, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Lassen Sie das Multikochgerät vor der Reinigung immer abkühlen.
- Füllen Sie niemals kaltes Wasser in die heiße, nicht haftende, innere Pfanne.
- Geben Sie niemals Wasser in heißes Öl.

BEWAHREN SIE DIESE BETRIEBSANWEISUNGEN AN EINEM SICHEREN ORT AUF.
Tauchen Sie die Basis des Multikochgeräts niemals in Wasser und stellen Sie es nicht in die Geschirrspülmaschine. Reinigen Sie das Gerät mit Sorgfalt.

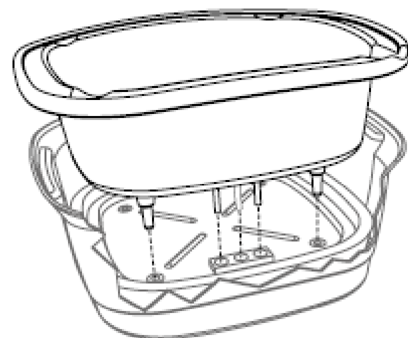
1. Das Produkt



2. Die Verwendung

Das Gerät hat 8 verschiedene Funktionen: Langsam kochen, Feuertopf, durch Braten erhitzen, frittieren, grillen und dämpfen.

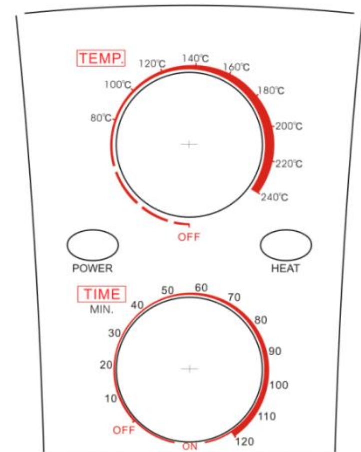
2.1 Start



- Lesen Sie alle Anweisungen und Produktkennzeichen, bevor Sie es benutzen.
- Reinigen Sie den Behälter und den Rand in Seifenwasser. Stellen Sie ihn wieder auf die Platte, wenn er vollständig trocken ist.
  Das Zubehör kann auch gereinigt werden. Trocknen Sie es vor der Verwendung vollständig.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch, um die Platte zu reinigen und wischen Sie das Äußere der Heizplatte vorsichtig ab.
- Setzen Sie die nicht haftende Schüssel ein: Positionieren Sie die goldenen Stifte am Boden der Schüssel, richten Sie diese mit den drei Fassungen an der Basis aus und schieben Sie die nicht haftende Schüssel in die Basis.

2.2 Das Bedienfeld

Einschalten



Drehen Sie die Timer-Skala gegen den Uhrzeigersinn auf ein 'Ein'-Einstellung.

- Die Stromanzeige leuchtet auf.
- Das Kochgerät bleibt eingeschaltet, bis Sie die Timer-Skala auf 'Aus' stellen. Die Stromanzeige erlischt dann.

Einstellung des Timers

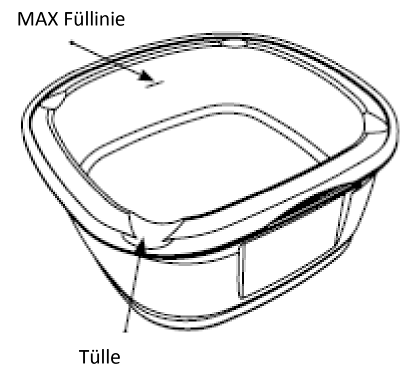
Drehen Sie die Timer-Skala im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit.

- Die Stromanzeige leuchtet auf.
- Eine Klingel ertönt, wenn die Zeit abgelaufen ist.
- Die Stromanzeige erlischt dann./

BITTE BEACHTEN SIE: Drehen Sie die Timer-Skala nur im Uhrzeigersinn, um die Kochzeit einzustellen. Ein Drehen gegen den Uhrzeigersinn aus der 'Ein'-Stellung kann den Timer beschädigen oder zerbrechen.

3. Funktionen des Kochgeräts

3.1 Kochen (220 - 240 °C)



- Füllen Sie den Heizbehälter mit Wasser. Überschreiten Sie die ‘Max’-Fülllinie nicht.
- Drehen Sie die Temperatur auf 220 - 240 °C und stellen Sie den Timer auf die erforderliche Zeit ein. Fügen Sie die Lebensmittel hinzu, wenn das Wasser kocht und verringern Sie die Temperatur auf 120 °C.

Lebensmittel	Kochzeit
Gemüse	4 - 5 Minuten
Pasta	10 - 12 Minuten
Reis	Weißer Reis: 15 Minuten Naturreis: 40 Minuten

3.2 Fondue (100- 120 °C)

Basis Fondue

- Geben Sie Ihre Lebensmittel und das Öl in den Heizbehälter
- Drehen Sie den Temperaturknopf auf 100 - 120 °C und stellen Sie den Timer auf die geeignete Zeit ein.
- Rühren Sie die Zutaten zum Kochen zu Sicherstellung der Konsistenz.

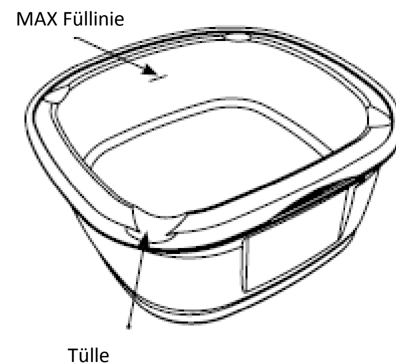
Käsefondue

- Drehen Sie den Temperaturknopf auf 100 - 120 °C und stellen Sie den Timer auf die geeignete Zeit ein.
- Fügen sie der Käse, Wein und anderen Zutaten zu
- Kochen für 15 Minuten vor dem Servieren

Schokoladenfondue

- Heißen Sie Sahne mit Schokolade in Stücke gebrochen
- Geben sie diese Mische ein in den Heizbehälter
- Fügen Sie den andere Zutaten zu und warte 5 Minuten vor dem Servieren.

3.3 Slow cook (110- 140 °C)



- Geben Sie Ihre Suppe oder Ihre Lebensmittel in den Heizbehälter und bedecken Sie sie mit Flüssigkeit (Wasser, Brühe, Wein usw.) Stellen Sie sicher, dass Sie die “Max”-Fülllinie nicht überschreiten.
- Drehen Sie den Temperaturknopf auf 100 - 140 °C und stellen Sie den Timer auf die geeignete Zeit ein.
- Nach Abschluss entnehmen Sie die Lebensmittel vorsichtig. Warten Sie, bis sich der Heizbehälter vollständig abgekühlt hat. Verwenden Sie die Gießschnauze, um das Wasser aus der Schüssel zu gießen.

Fleisch sollte vor dem langsamen Kochen angebraten werden, um die Aromen zu versiegeln. Große Fleischportionen wie Haxen sollten ca. 3 - 4 Stunden bei geschlossenem Deckel gekocht werden, während kleiner Portionen wie Brust, Beine, Gelenke und Koteletts sollten für ca. 1 - 2 Stunden mit geschlossenem Deckel gekocht werden.

Fleisch, das zum langsamen Kochen geeignet ist: Rind, Lamm, Kalb, Schwein und Geflügel.

BITTE BEACHTEN SIE:

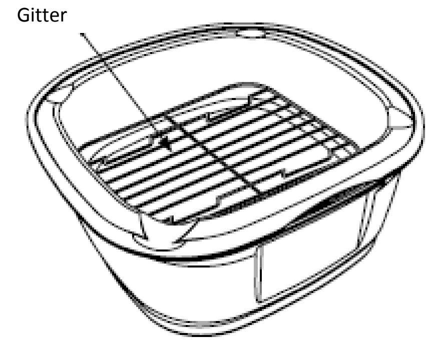
- Um die Hitze und die Feuchtigkeit während des Kochens zu bewahren, sollte der Deckel möglichst nicht abgehoben werden.
- Stellen Sie immer sicher, dass ausreichend Flüssigkeit vorhanden ist, um das Lebensmittel zu bedecken.

Herkömmliche Kochzeit	**Zeit beim langsamen Kochen**
15 - -30 Minuten	1 - 1,5 Stunden
30 - 50 Minuten	3 - 4 Stunden
1 - 3 Stunden	4 - 6 Stunden

3.4 Kurz braten (160- 180 °C)

- Drehen Sie den Temperaturknopf auf 160 - 180 °C und stellen Sie den Timer auf die geeignete Zeit ein.
- Warten Sie, bis der Heizbehälter vorgeheizt ist.
- Geben Sie eine kleine Menge Öl in den Heizbehälter. Geben Sie die Lebensmittel hinzu, wenn das Öl heiß ist und braten Sie sie kurz.

3.5 Grillen/ Rösten (220- 240 °C)



- Geben Sie die Zutaten in den Heizbehälter.
- Drehen Sie den Temperaturknopf auf 220 - 240 °C und stellen Sie den Timer auf die geeignete Zeit ein.

HINWEIS: Wenn Sie den Röstvorgang abgeschlossen haben, prüfen Sie, ob das Lebensmittel durchgegart wurde.

Food	**Cooking time**
Fleisch	1 – 2 Stunden
Kartoffeln	30 – 40 Minuten (180 °C)
Gemüse	30 – 40 Minuten (180 °C)

3.6 Dämpfen (140 °C)

- Verwenden Sie den stapelbaren Dampfaufsatz zum Dämpfen.
- Platzieren Sie den Dampfaufsatz auf dem Heizbehälter.
- Geben Sie zwei Tassen Wasser hinzu (überschreiten Sie die ‘Max’-Fülllinie nicht).
- Geben Sie die Lebensmittel auf den Dampfaufsatz und schließen Sie den Deckel.
- Stellen Sie den Temperaturknopf auf 160- 200 °C
- Um zu verhindern, dass übermäßige Flüssigkeit verdampft und die Temperatur fällt, empfehlen wir, den Deckel während der Zubereitung nicht zu öffnen.
- Nach Abschluss entnehmen Sie die Lebensmittel vorsichtig. Warten Sie, bis sich der Heizbehälter vollständig abgekühlt hat. Verwenden Sie die Gießschnauze, um das Wasser aus der Schüssel zu gießen.

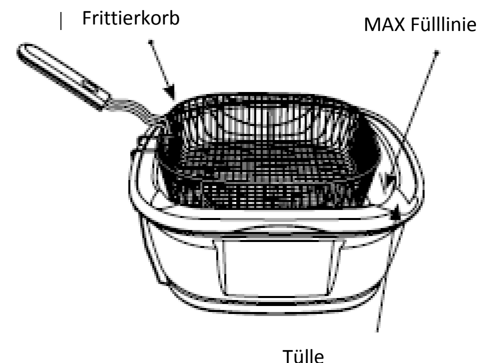
BITTE BEACHTEN SIE: Nach Abschluss des Dämpfvorgangs entfernen Sie den heißen Dampfaufsatz vorsichtig aus dem Heizbehälter, da beide Teile heiß sind.

Lebensmittel	**Größe**	**Kochzeit**
Spargel	Komplett	5 - 8 Minuten
Brokkoli	Halbiert	11 Minuten
Möhren	Geschnitten	15 Minuten
Grüne Bohnen	Komplett	8 - 9 Minuten
Kartoffeln	Geviertelt	24 Minuten
Hähnchen	Gewürfelt	15 - 20 Minuten
Jakobsmuscheln	Komplett	10 - 15 Minuten
Fisch	Filets	10 - 14 Minuten
Fisch	Komplett	10 - 15 Minuten
Garnelen	Komplett/ in der Schale	8 - 10 Minuten
Klöße	Komplett	8 - 10 Minuten

3.7 Frittieren (180 °C)

- Füllen Sie den Heizbehälter mit Öl. Überschreiten Sie die 'Max'-Markierung nicht.
- Drehen Sie den Temperaturknopf auf 180 °C und stellen Sie den Timer auf die geeignete Zeit ein.

Wenn das Öl heiß ist, geben Sie die Zutaten in den Frittier Korb. Füllen Sie den Korb nicht über die Markierung.



3.8 Braten (180- 220 °C)

- Drehen Sie den Temperaturknopf auf 180 - 220 °C und stellen Sie den Timer auf die geeignete Zeit ein.
- Heizen Sie den Behälter auf die geeignete Temperatur vor und geben Sie eine kleine Menge Öl in den Behälter und braten Sie, wenn das Öl auf Temperatur ist.

3.9 Aufwärmen (140 °C)

- Drehen Sie den Temperaturknopf auf 140 °C. Flüssiges essen sowie suppen Soßen und Eintöpfe dürfen gleich in der Heizkessel gegeben werden .Würstchen oder Steaks sowie feste Zubereitungen bitte auf dem tiefen Draht Ablage legen.

3.10 Entfrosten (80 °C) Drehen Sie den Temperaturknopf auf 80 °C Flüssiges essen sowie suppen Soßen und Eintöpfe dürfen gleich in der Heizkessel gegeben werden .Würstchen oder Steaks sowie feste Zubereitungen bitte auf dem tiefen Draht Ablage legen.

4. Reinigung und Pflege:

Tauchen Sie das Gerätegehäuse keinesfalls in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ein und waschen Sie es nicht im Geschirrspüler ab. Lassen Sie den Multicooker abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

4.1 Reinigung

- Der Netzstecker muss gezogen sein.
- Nehmen Sie den Deckel und ggf. andere Zubehörteile vom Gerät ab. Waschen Sie die Zubehörteile in Seifenlauge.
- Vor dem Reinigen entfernen Sie bitte heißes Öl aus der inneren Pfanne.
- Nehmen Sie die innere Pfanne aus dem Gerät und entfernen Sie Speisereste, lassen Sie die Pfanne vollständig abkühlen. Füllen Sie die innere Pfanne mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Benutzen Sie keine Scheuermittel für die innere Pfanne.
- Wischen Sie das Gerätegehäuse mit einem feuchten Schwamm ab.
- Benutzen Sie keinesfalls Scheuerkissen oder sonstige Scheuermittel zur Reinigung.

4.2 Pflege

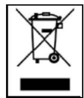
- Achten Sie vor dem Gebrauch darauf, dass die innere Pfanne vollkommen trocken ist.
- Geben Sie kein kaltes Wasser in die heiße innere Pfanne.
- Benutzen Sie keine Stahlwolle oder sonstige Scheuermittel zum Reinigen; das kann die Antihaftbeschichtung beschädigen.
- Benutzen Sie keine metallischen Küchenutensilien.
- Tauchen Sie das Gerätegehäuse nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ein. Wischen Sie es mit einem feuchten Tuch ab.
- Geben Sie keinesfalls Wasser in heißes Öl.

5. Sicherheitsinformationen

ACHTUNG

- Elektrische Geräte dürfen nur von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden, die vom Hersteller ausgebildet wurden.
- Reparaturen, die von unfähigen Personen ausgeführt werden, können für den Benutzer erhebliche Gefahren darstellen und das Gerät beschädigen.

6. Entsorgung alter Geräte



Elektrische und elektronische Geräte können wertvolle Materialien, jedoch auch gefährliche Substanzen enthalten, die für die Funktionalität und Sicherheit des Geräts erforderlich sind. Wenn letztere nicht recycelt oder nicht sachgemäß behandelt werden, können sie negative Auswirkungen auf die Gesundheit und Umwelt haben. Entsorgen Sie Ihr Gerät unter keinen Umständen über den normalen, nicht recycelbaren Haushaltsmüll.

HINWEIS

- Geben Sie elektrische und elektronische Altgeräte an Sammelstellen zum Recyceln ab. Wenden Sie sich mit Fragen an Ihre örtliche Gemeinde, Ihren Sperrmülldienst oder Einzelhändler.
- Bewahren Sie Altgeräte bis zur Entsorgung für Kinder unzugänglich auf.

7. Garantie

- Wir bieten für dieses Gerät eine 24-monatige Garantie, beginnend ab Kaufdatum, für Mängel aufgrund von Hersteller- oder Materialfehlern.
- Gesetzliche Garantieansprüche gemäß § 439 ff. BGB-E bleiben davon unberührt.
- Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Handhabung oder Verwendung sowie auf Fehlfunktionen, die die Funktionsweise oder den Wert des Geräts nur geringfügig beeinträchtigen. Wir haften weder für Verbrauchsmaterial oder Transportschäden, noch für Schäden aufgrund von Reparaturen, die nicht von uns durchgeführt wurden.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in privaten Haushalten vorgesehen und verfügt über entsprechende Leistungsparameter.
- Der Verwendung für gewerbliche Zwecke unterliegt der Garantie nur bis zu einem Ausmaß, das mit dem Einsatz in einer häuslichen Umgebung vergleichbar ist. Darüber hinausgehende, gewerbliche Verwendungszwecke sind nicht bestimmungsgemäß.
- Bei begründeten Schadenersatzansprüchen werden wir nach eigenem Ermessen das fehlerhafte Gerät reparieren oder durch ein einwandfreies Gerät ersetzen.

Zur Geltendmachung eines Schadenersatzanspruches kontaktieren Sie uns bitte vor dem Einsenden des Geräts (wir benötigen immer den Kaufbeleg).

8. Technische Daten

Gerät	8 in 1 multicooker
Modell	99292
Stromversorgung	220- 240 V, 50-60 Hz
Stromverbrauch	1.500 W

Kundendienst
SERVICE
Der Service in Deutschland wird durchgeführt von:

TREBS Service
Service Center Feuerbach KG
Cornelius Straße 75
40215 Düsseldorf
Tel 0211-381007
Fax 0211-370497
E-Mail: trebs-service@t-online.de
Internet: www.trebs-service.de

CE

English

Manual 99292 8 in 1 multicooker

Read the user manual carefully before first use and retain it for future use.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS:

Read all instructions before use.
Always follow these basic precautions when using an electrical device:

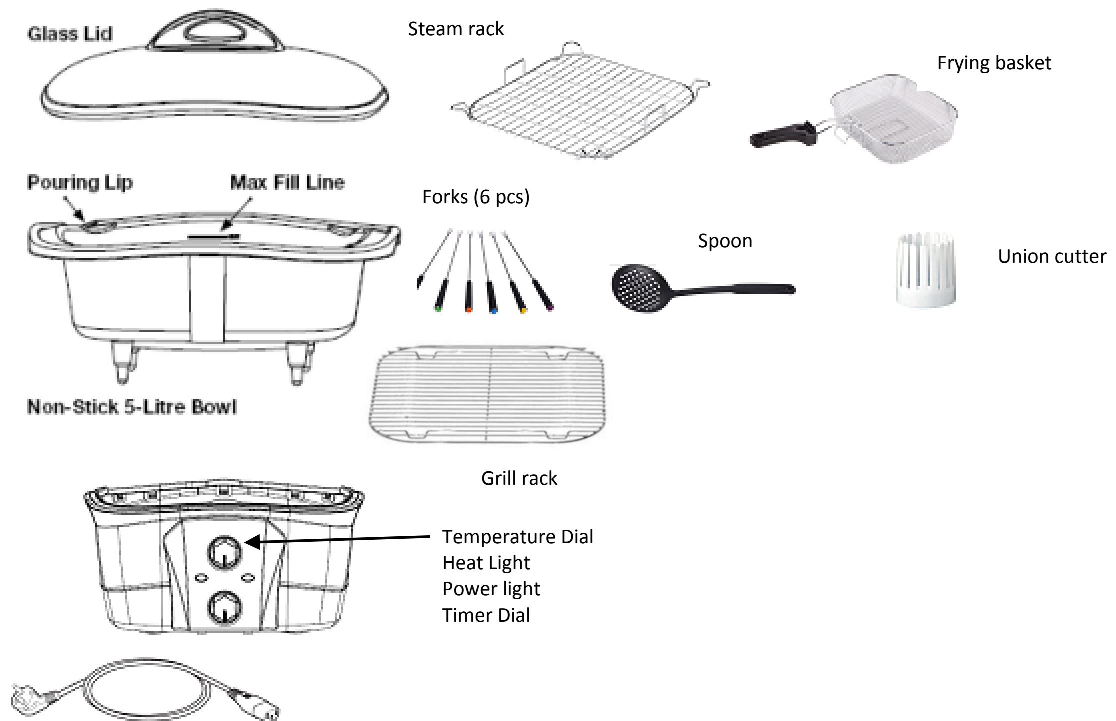
- **Read all instructions before use.**
- Do not let the cord hang over the edge of a table or worktop and ensure that it does not touch hot surfaces.
- Place the appliance safely in the middle of the worktop.
- Do not touch the hot surfaces. Use the handles to lift or move the appliance.
- Not suitable for use by children.
- Pay special attention if children are in the close proximity.
- Due to the risk of injuries the use of third party accessories is not recommended by the manufacturer.
- Do not use on not heat-resistant glass, wooden surfaces or tablecloths.
- Place some heat-resistant material under the multicooker.
- Do not use if cord or plug is damaged, or when the appliance is not working properly or is malfunctioning. Have the appliance checked and repaired by a qualified electrician, if necessary.
- Disconnect from mains power supply when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool down before removing and cleaning components.
- Always switch the appliance off before removing the inner pan.
- Be very careful when moving your multicooker if it contains hot oil or other hot liquids.
- Make sure that the handle is correctly attached to the frying basket. See the detailed instructions.
- Do not use outdoors in the rain.
- Insert the mains plug in the appliance and then the other plug in the wall socket. To turn off, first set the switch to 'off' position and then disconnect from mains power supply.
- Do not use near a hot gas cooker or electric cooker, and also not in a hot oven.
- To prevent the risk of electric shock this appliance is equipped with a plug for a grounded electrical outlet that only fits in a matching wall outlet. If the plug does not fit, please contact a qualified electrician for assistance. Never attempt changing the plug.
- Do not use metal scouring pads for cleaning. Small metal pieces can come loose and cause short-circuiting of electric components, which can cause electric shock or damage the device.
- To reduce the risk of electric shock do not submerge the multicooker, cord or plug in water or other liquids.

  CAUTION: Always use the appliance with the supplied non-stick inner pan to prevent electric shock.
- The multicooker is only intended for domestic indoor use.
- The multicooker is not intended to be used as a standard frying pan.

- Only use the appliance for its intended use.
- Keep these instructions in a safe place.
- Set the control knob always to ‘off` position and disconnect from mains power supply when the device is not in use.
- Let the multicooker always cool down before cleaning.
- Never fill cold water into the hot non-stick inner pan.
- Never add water to hot oil.

KEEP THESE OPERATING INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE.
Do not submerge the multicooker’s power base in water and do not place it in your dishwasher. Clean the appliance with care.

1. The product

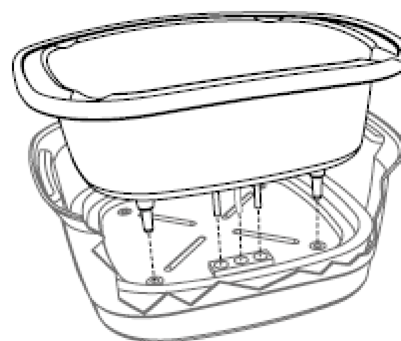


2. The use

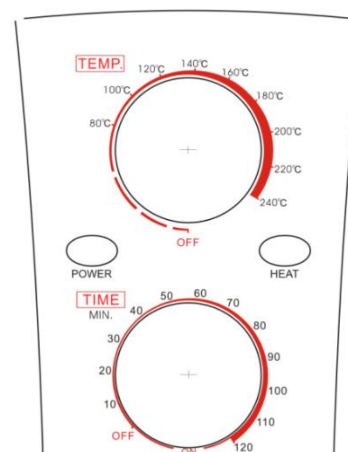
This device has 8 different functions: slow cooking, hot pot, fry boil, deep- fry, roast and steam.

2.1 Getting started

- Read all instructions and product label before use.
- Clean the pot and the lip in soapy water. Replace on the heating plate when it's completely dry.
  Accessories can also be cleaned. Dry fully before use.
- Use a soft cloth to clean the plate and gently wipe outside of the heating plate.
- Plug in the non- stick bowl: locate the gold pins on the bowl's base, align these with the three sockets in the power base and push the non-stick bowl into the power base.



2.2 The control panel



To turn on

Turn the timer dial anti-clockwise to the 'On' setting.

- The power light will turn on.
- The cooker will stay on until you turn the timer dial to 'Off'. The power light will then turn off

To set the timer

Turn the timer dial clockwise to the time you require.

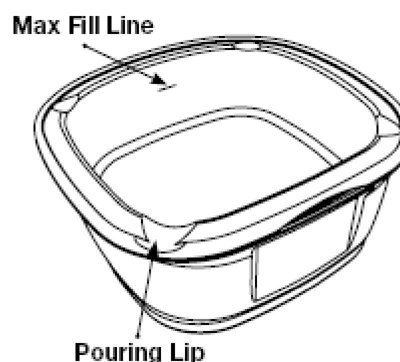
- The power light will turn on.
- A bell will ring when the time has run out.
- The power light will then turn off/

PLEASE NOTE: Only turn the timer dial clockwise to set the cooking time. Turning anti clockwise from the 'On" position may break or damage the timer.

3. Cooker functions

3.1 Boil (220 - 240 °C)

- Fill the heating pot with water. Do not cross the 'Max' fill line.
- Turn the temperature up to 220 - 240 °C and set the timer to the required time. Add the food if the water is boiling and lower the temperature to 120 °C.

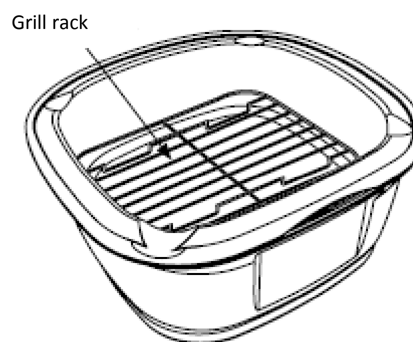


Food	Cooking time
Vegetables	4 – 5 minutes
Pasta	10 – 12 minutes
Rice	White rice: 15 minutes, Brown rice: 40 minutes

3.2 Bake (180 – 200 °C)

- Place the grill rack into the heating pot.
- Turn the temperature knob up to 180- 200 °C.
- Place on the lid and turn the power on.

PLEASE NOTE: The multi cooker is only suitable for baking ingredients which do not need to rise.



Food	**Baking time**	**Temperature**
Potatoes	60 – 80 minutes	190 °C
Quiche	20 – 30 minutes	200 °C

TIP: Adding a little water to the bottom of the bowl will help to give you potato a crispier skin.

3.3 Fondue (100 – 120 °C)

Basic fondue

- Place your ingredients into the heating pod**.**
- Set temperature to 100 – 120 °C and turn the device on.
- Stir ingredients as they cook to ensure consistency.

Cheese fondue

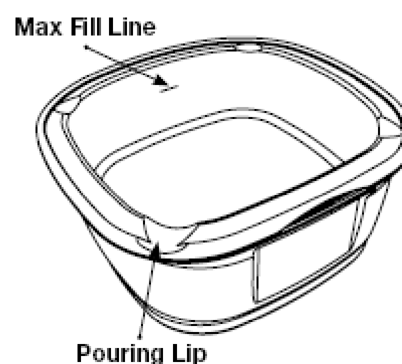
- Set temperature to 100 – 120 °C and turn the device on.
- Add cheese, white wine and any other ingredients.
- Cook for 15 minutes before serving.

Chocolate fondue

- Warm cream with chocolate broken into bits.
- Whisk and add to the heating pot.
- Add the other ingredients and cook for 5 minutes before serving.

3.4 Slow cook (110- 140 °C)

- Place your soup or food into the heating pod and cover it with liquid (water, stock, wine etc.). Make sure you don't exceed the "Max" fill line.
- Turn the temperature knob to 100- 140 °C and set the timer to the appropriate time.
- When finished, carefully remove your food. Wait for the heating bowl to fully cool down. Use the pouring lip to empty out the water from the bowl.



Meat should be sautéed before slow cooking to help seal in the flavours. Large portions of meat such as joints should be cooked for around 3 – 4 hours with the Lid on while smaller portions such as breasts, legs, joints and chops should be cooked for approximately 1 – 2 hours with the Lid on.

Meat suitable for slow cooking: beef, lamb, veal, pork and poultry.

PLEASE NOTE:

- To retain the heat and moisture during cooking it is best not to lift the lid.
- Always make sure there is enough liquid to cover the food.

Conventional cooking time	Slow cooking time
15 -30 minutes	1 – 1.5 hours
30 – 50 minutes	3 – 4 hours
1 – 3 hours	4 – 6 hours

3.5 Sauté (160- 180 °C)

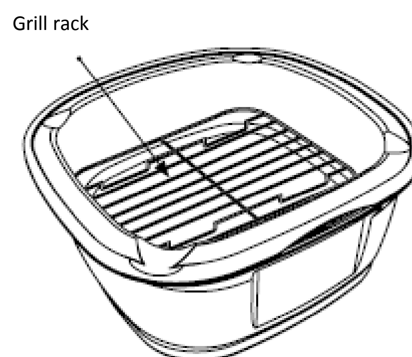
- Turn the temperature knob up to 160- 180 °C and set the timer to the appropriate time.
- Preheat the pot to a suitable temperature and add a small amount of oil into the pot and fry if the oil is at temperature.
- Once the oil starts to sizzle, place your ingredients inside.
- Sauté until the edges start to color and brown.

PLEASE NOTE: Do not use metal utensils to stir ingredients in the heating pot.

3.6 Grill/ roast (180 - 200 °C)

- Place the grill rack into the heating pot.
- Place the lid and wait for the heat light to turn off.
- Turn the temperature knob up to 180 – 200 °C and set the timer to the appropriate time.
- Place the ingredients into the heating pot.

NOTE: If you finished the roast, check the food if it is cooked through.



Food	Cooking time
Meat	1 – 2 hours (depending on the type of meat)
Potatoes	30 – 40 minutes (180 °C)
Vegetables	30 – 40 minutes (180 °C)

3.7 Steam (140 °C)

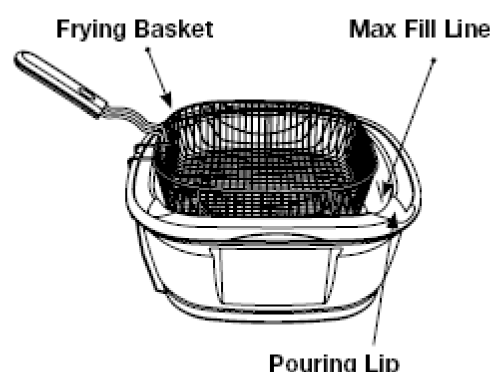
- Use the stackable steam rack for steaming.
- Place the steam rack on the heating bowl.
- Add two cups of water (do not cross the ‘MAX’ fill line).
- Place the food on the steam rack and close the lid.
- Set the temperature knob to 160- 200 °C
- To prevent excess moisture evaporating and the temperature dropping it is recommended not to open the lid during preparation.
- When finished, carefully remove your food. Wait for the heating bowl to fully cool down. Use the pouring lip to empty out the water from the bowl.

PLEASE NOTE: After finishing steaming carefully remove the hot steam rack from the heating pot as they will both be hot.

Food	Size	Cooking time
Asparagus	Whole	5 – 8 minutes
Broccoli	Cut in half	11 minutes
Carrots	Sliced	15 minutes
Green beans	Whole	8 - 9 minutes
Potatoes	Quartered	24 minutes
Chicken	Diced	15 – 20 minutes
Scallops	Whole	10 – 15 minutes
Fish	Fillets	10 – 14 minutes
Fish	Whole	10 – 15 minutes
Prawns	Whole/ in shell	8 – 10 minutes
Dumplings	Whole	8 – 10 minutes

3.8 Deep fry (180 °C)

- Fill the heating pot with oil. Do not cross the "Max" mark.
- Turn the temperature knob up to 180 °C and set the timer to the appropriate time.
- If the oil is heated (heat light turns off), place your ingredients in the frying basket and lower the basket to cook.
- When finished, wait for the oil to completely cool down. Use the pouring lip side to empty out the oil from the bowl.



Cook the chips for 8 – 12 minutes. Frozen chips may take slightly longer.

3.9 Stew (140 -160 °C)

- Pour in just enough oil to cover the bottom of the heating pot.
- Turn temperature knob to 140 – 160 °C.

3.10 Reheat (140 °C)

- Set the temperature at 140 °C. Liquid foods like soup sauces stews etc. can be placed directly into the heating pot. For solid foods like meat joints, sausages, puddings etc. use the low rack.

3.11 Defrost (80°C)

- Set the temperature at 80 °C. Liquid foods like soup sauces stews etc. can be placed directly into the heating pot. For solid foods like meat joints, sausages, puddings etc. use the low rack.

4. Cleaning and care

Emptying oil and liquids from the heating pot

- Allow the Non-Stick Bowl to cool completely before emptying.
- When safe to remove, lift the Bowl from the Power Base. Pour oil and liquid from the pouring lip of the heating pot.

Cleaning the heating pot & accessories

- Always allow the bowl and its attachments to completely cool down before cleaning.

- Wash all parts in warm, soapy water and allow to dry fully before reusing or storing.

PLEASE NOTE:

- The heating pot and accessories are NOT dishwasher safe.
- The glass lid is dishwasher safe.
- Do not use abrasive detergents or scourers.

Cleaning the Power Base

- Wipe down with a dry, clean cloth.
- Do not use abrasive detergents or scourers.
- The Power Base must not be submerged in water.

Cleaning precautions

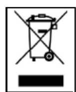
- Unplug from the mains before cleaning.
- Never pour cold water into the heating pot if it is warm.
- Do not use abrasive scourers or steel wool on any part of the multicooker.

5. Security advices

ATTENTION

- Repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel who are trained by the manufacturer.
- Repairs performed by untrained persons may result in considerable hazards for the user and damage the machine.

6. Disposal of the Old Device



Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

PLEASE NOTE

- Utilize the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

7. Guarantee

- We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.
- Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.
- The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.
- This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.
- Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would

be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.

- In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

8. Technical Data

Device	8- in 1 multicooker
Model	99292
Mains data	220-240 V, 50- 60Hz
Power consumption	1.500 W

Service

If you have any further questions about the product after reading this manual, please contact the Trebs customer service: info@trebs.nl

CE

Français

Mode d’emploi Ensemble de caisson 8-en-1 99292

INSTRUCTIONS DE SECURITÉ IMPORTANTES:

Merci de bien lire toutes les instructions avec utilisation.

Suivez toujours ces précautions de base lorsque vous utilisez un appareil électrique :

- **Lisez toutes les instructions avant utilisation.**
- Ne laissez pas le cordon pendre depuis le bord d'une table ou d'un plan de travail et assurez-vous qu'il ne soit pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Disposez l'appareil en sécurité au milieu du plan de travail.
- Ne touchez pas de surfaces chaudes. Utilisez les poignées pour soulever et déplacer l'appareil.
- Ne convient pas à une utilisation par des enfants.
- Soyez particulièrement prudent quand des enfants se trouvent à proximité.
- Pour cause de risque de blessures, l'utilisation d'accessoires tiers n'est pas recommandée par le fabriquant.
- N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces en verres non-résistantes à la chaleur, des surfaces en bois ou des linges de tables.
- Placez des matériaux thermorésistants sous l'autocuiseur multifonction.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la prise est endommagé ou quand celui-ci ne fonctionne pas correctement ou dis-fonctionne. Faites vérifier et réparer l'appareil par un électricien qualifié si nécessaire.
- Débranchez la prise d'alimentation électrique en cas de non utilisation ou pour le nettoyage. Laissez refroidir l'appareil avant déplacement et nettoyage des composants.
- Toujours éteindre l'appareil avant de retirer le réceptacle intérieur.
- Soyez très prudent lorsque vous déplacer votre autocuiseur multifonction si il contient des huiles ou des liquides chaudes.
- Assurez-vous que la poignée est correctement attachée au panier de friture. Voir les instructions détaillées.
- A ne pas utiliser en extérieur sous la pluie.
- Introduisez la prise dans l'appareil et l'autre extrémité dans la fente murale. Pour éteindre, mettez l'interrupteur sur ‘off’ puis débranchez la prise d'alimentation électrique.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'un cuiseur à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
- Pour éviter les risques de chocs électriques, cet appareil est équipé d'une prise de terre qui ne peut être branché que dans les prises murales correspondantes. Si la prise ne correspond pas, merci de contacter un électricien qualifié pour assistance. Ne tentez pas de changer la prise vous-même.
- N'utilisez pas de tampons à récurer en métal pour le nettoyage. De petits éléments en métal pourraient être perdu et entraîner un court-circuitage des composants électriques ce qui pourrait entraîner des chocs électrique ou endommager l'appareil.
- Pour réduire les risques de chocs électriques ne plonger pas l'autocuiseur multifonction dans l'eau ou tout autre liquide, tout comme son cordon ou sa prise.
- ATTENTION: Utilisez toujours l'appareil avec le réceptacle intérieur fourni afin de prévenir les risques de chocs électriques.
- L'autocuiseur multifonction est exclusivement destiné à une utilisation domestique d'intérieur.
- L'autocuiseur multifonction n'est pas destiné à être utilisé comme une poêle à frire traditionnelle.
- N'utilisez l'appareil que pour l'emploi pour lequel il a été conçu.
- Conservez ces instructions en lieu sûr.

- Réglez la molette de commande sur ‘off` et débranchez l'appareil de la prise d'alimentation éclectique quand celui-ci n'est plus utilisé.
- Laissez toujours l'autocuiseur multifonction refroidir avant de le nettoyer.
- Ne versez jamais d'eau froide dans la poêle à revêtement antiadhésif.
- N'ajoutez jamais d'eau à de l'huile chaude.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS EN LIEU SUR.

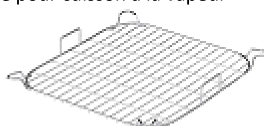
Ne plongez pas la base d'alimentation de l'autocuiseur multifonction dans l'eau et ne la mettez pas au lave-vaisselle. Nettoyez l'appareil avec soin.

1. Le produit

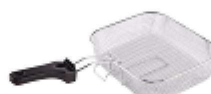
Couvercle vitré transparent



Grille pour cuisson à la vapeur

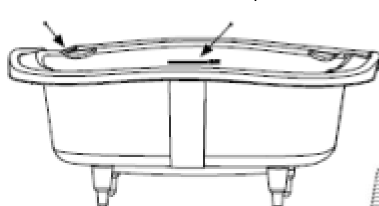


Panier de friture



Bec verseur

Marque MAX



Casserole antiadhésive

Fourche (6p)



Cullière

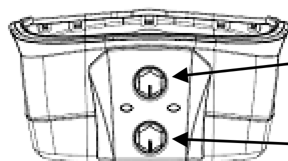


Coupe- légume





Grille



Molette de température
Lumière de température
Lumière de l’allimentation
Minuteur

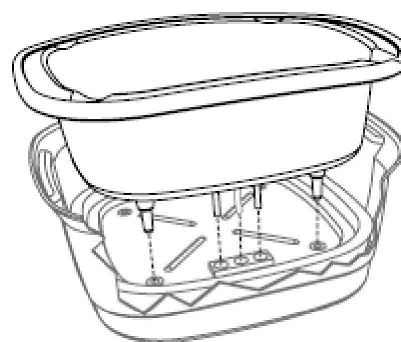


Fil

2 Utilisation

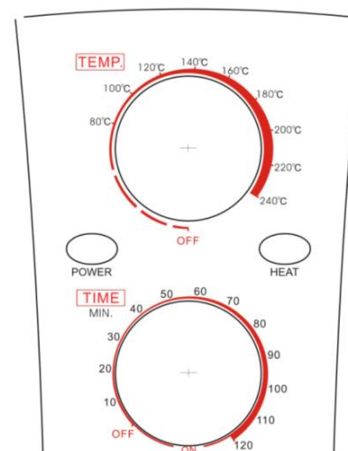
Cet appareil a 8 fonctions différentes : cuisson lente, autocuiseur, bouilloire, poêle, friteuse, rôtissoire et cuisson à la vapeur.

2.1 Pour commencer



- Lisez toutes les instructions et les étiquettes du produit avant utilisation.
- Nettoyez la casserole et les bords à l'eau savonneuse. Remettre sur la plaque chauffante lorsqu'elle est complètement sèche.
  Les accessoires peuvent également être nettoyés. Séchez-les complètement avant utilisation.
- Utilisez un chiffon pour nettoyer la plaque et essuyez délicatement l'extérieur de la plaque chauffante.
- Branchez le bol antiadhésif : repérez les broches dorées sur la base du bol, alignez-les avec les trois prises dans la base électrique et poussez le bol antiadhésif dans la base électrique.

2.2 Panneau de commande



Mise en marche

Tournez la molette du minuteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et réglez-le sur Marche.

- Le voyant d'état s'allume.
- Le cuiseur fonctionne jusqu'à ce que vous régliez le minuteur sur Arrêt. Le voyant d'état s'éteint ensuite.

Réglage du minuteur

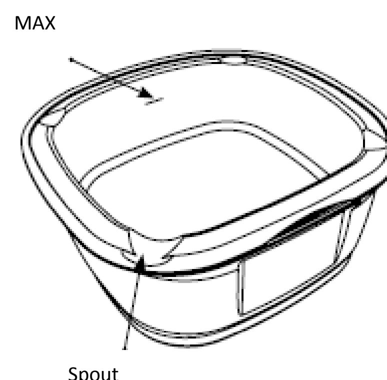
Tournez la molette du minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre et réglez-la sur la durée voulue.

- Le voyant d'état s'allume.
- Une sonnerie indiquera quand le temps se sera écoulé.
- Le voyant d'état s'éteint ensuite.

REMARQUE : Tournez la molette du minuteur uniquement dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la durée de cuisson. Si vous la tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à partir de la position Marche, cela pourrait casser ou endommager le minuteur.

3 Fonctions du cuiseur

3.1 Bouilloire (220 à 240 °C)



- Remplissez la casserole chauffante avec de l'eau. Ne dépassez jamais la marque “Max”.
- Réglez la molette de température sur 220 à 240 °C et réglez le minuteur sur la durée voulue.
- Placez vos ingrédients dans la bouilloire et fermez le couvercle.

Ingrédient	Durée de cuisson
Légumes	4 à 5 minutes
Pâtes	10 à 12 minutes
Riz	Riz blanc : 15 minutes, Riz complet : 40 minutes

3.2 Autocuiseur (220 à 240 °C)

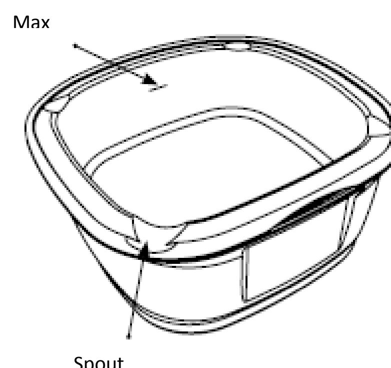
- Remplissez la casserole chauffante avec de l'eau. Ne dépassez jamais la marque “Max”.
- Réglez la température sur 220 à 240 °C et réglez le minuteur sur la durée voulue. Ajoutez les ingrédients quand l'eau bout et baissez la température à 120 °C.

3.3 Friture (180 à 220 °C)

- Réglez la molette de température sur 180 à 220 °C et réglez le minuteur sur la durée voulue.
- Attendez que le bol chauffant préchauffe.
- Ajoutez un peu d'huile sur la casserole chauffante. Ajoutez les ingrédients quand l'huile est chaude et faites frire.

3.4 Slow cook (100 à 140 °C)

- Placez votre soupe ou vos ingrédients dans la casserole chauffante et recouvrez-les de liquide (eau, bouillon, vin, etc.). En remplissant, ne dépassez pas la marque “Max”.
- Réglez la molette de température sur 100 à 140 °C et réglez le minuteur sur la durée voulue.
- Une fois que le temps est écoulé, sortez vos aliments. Laissez le bol chauffant refroidir complètement. Utilisez le bec verseur pour vider l'eau du bol.



La viande doit être sautée avant de passer à la cuisson lente afin de préserver son goût. De gros morceaux de viande tels que les articulations doivent être cuits 3 à 4 heures avec le couvercle, alors que des morceaux plus petits tels que les poitrines, jambes, articulations et côtelettes doivent être cuits 1 à 2 heures avec le couvercle.

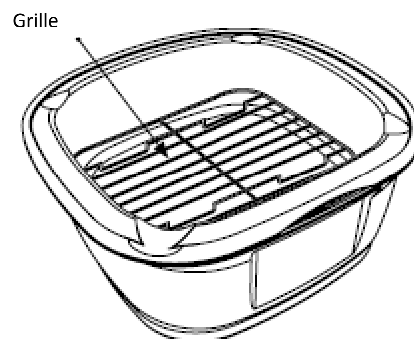
Viande qui convient à la cuisson lente : bœuf, agneau, veau, porc et volaille.

REMARQUE :

- Afin de retenir la chaleur et l'humidité pendant la cuisson, il vaut mieux ne pas soulever le couvercle.
- Vérifiez toujours qu'il y a suffisamment de liquide pour couvrir les aliments.

Temps de cuisson classique	Temps de cuisson lente
15 à 30 minutes	1 à 1,5 heure
30 à 50 minutes	3 à 4 heures
1 à 3 heures	4 à 6 heures

3.5 Poêler (180 à 220 °C)



- Réglez la molette de température sur 180 à 220 °C et réglez le minuteur sur la durée voulue.
- Préchauffez la casserole à une température adéquate et ajoutez un peu d'huile dans la casserole et faites frire quand l'huile est à température.

3.6 Rôtissoire (220 à 240 °C)

- Placez les ingrédients dans la casserole chauffante
- Réglez la molette de température sur 220 à 240 °C et réglez le minuteur sur la durée voulue.

REMARQUE : Après avoir fini de rôtir, vérifiez que les aliments sont suffisamment cuits.

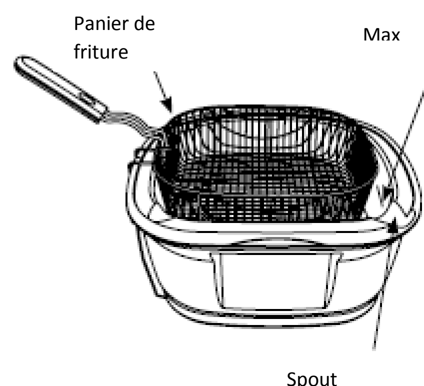
3.7 Cuisson à la vapeur (140 °C)

- Utilisez l'étuveuse empilable pour cuire à la vapeur.
- Placez l'étuveuse à vapeur sur le bol chauffant.
- Ajoutez deux tasses d'eau (sans dépasser la marque “Max”).
- Placez les ingrédients dans l'étuveuse à vapeur et fermez le couvercle.
- Réglez la molette de température sur 160 à 200 °C
- Afin d'empêcher l'excès d'humidité de s'évaporer et la température de baisser, il est recommandé de ne pas ouvrir le couvercle pendant la préparation.
- Une fois que le temps est écoulé, sortez vos aliments. Laissez le bol chauffant refroidir complètement. Utilisez le bec verseur pour vider l'eau du bol.

REMARQUE : Après avoir fini de cuire à la vapeur, enlevez soigneusement l'étuveuse à vapeur chaude de la casserole chauffante car ils sont toutes les deux brûlantes.

Ingrédient	**Taille**	**Durée de cuisson**
Asperge	Entière	5 à 8 minutes
Brocolis	Moitiés	11 minutes
Carottes	En tranches	15 minutes
Haricots verts	Entiers	8 à 9 minutes
Pommes de terre	En quartiers	24 minutes
Poulet	En dés	15 à 20 minutes
Coquilles Saint-Jacques	Entières	10 à 15 minutes
Poisson	Filets	10 à 14 minutes
Poisson	Entier	10 à 15 minutes
Crevettes	Entières/non décortiquées	8 à 10 minutes
Ravioles	Entières	8 à 10 minutes

3.8 Friture (180 à 220 °C)



- Remplissez la casserole chauffante avec de l'huile. Ne dépassez pas la marque “Max”.
- Réglez la molette de température sur 180 à 220 °C et réglez le minuteur sur la durée voulue.
- Quand l'huile est chaude, placez vos ingrédients dans le panier de friture. Ne remplissez pas le panier au-delà de la marque.

4. Nettoyage et entretien

Ne pas plongez la base dans l'eau ou tout autre liquide; ne pas la mettre au lave-vaisselle. Laissez complètement refroidir l'autocuiseur multifonction avant nettoyage.

4.1 Nettoyage

- Assurez-vous que la prise de courant est déconnectée de la prise murale.
- Retirez le couvercle et tous les autres accessoires. Lavez les accessoires à l'eau chaude savonneuse.
- Retirez l'huile chaude de la poêle intérieure avant nettoyage.
- Retirez la poêle intérieure de l'appareil et retirez la nourriture et les liquides restants et laissez la poêle refroidir. Remplissez la poêle avec de l'eau chaude et du détergent. N'utilisez pas de produit nettoyant abrasif pour la poêle intérieure.
- Essuyez la surface de la base avec une éponge humide.
- N'utilisez jamais de tampons à récurer ou autres produits abrasifs pour le nettoyage.

4.2 Entretien

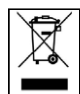
- Assurez-vous que la poêle intérieure soit complètement sèche avant utilisation.
- Ne versez jamais d'eau froide dans la poêle intérieure quand celle-ci est chaude.
- N'utilisez jamais de laine d'acier ou d'autres agents abrasifs pour le nettoyage ; ceci pourrait endommager le revêtement anti-adhérent.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal.
- Ne plongez jamais la base dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyez avec un linge humide.
- N'ajoutez jamais d'eau à de l'huile chaude.

5. Conseils de sécurité

ATTENTION

- Les réparations d'appareils électriques doivent être effectués par du personnel qualifié ayant reçu la formation du fabriquant.
- Les réparations effectuées par des personnes non formées peuvent être source de dangers considérables pour l'utilisateur et de dégâts sur la machine.

6. Elimination des appareils usagés



Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent souvent des matériaux valorisables. Toutefois, ils contiennent aussi des substances dangereuses, qui ont été nécessaires pour leur fonctionnement et leur sécurité. S'ils sont jetés avec les déchets non recyclables, ou manipulés incorrectement, ils peuvent devenir nuisibles pour la santé humaine et pour l'environnement. Par conséquent, ne jetez pas votre ancien appareil avec les déchets non recyclables, sous aucune circonstance.

REMARQUE

- Utilisez les points de collecte établis dans votre ville, pour rendre et recycler les vieux appareils électriques et électroniques. Si nécessaire, contactez votre mairie, votre service de collecte des déchets local ou votre vendeur pour plus d'informations.
- Assurez-vous que votre ancien appareil est rangé de manière sure et hors de portée des enfants jusqu'à ce que vous l'emmeniez.

7. Garantie

- Nous proposons une garantie de 24 mois pour ce produit, à compter de la date d'achat, pour les défauts attribuables à la production ou au matériel.
- Vos droits légaux de garantie sont conformes au § 439 ff. Le BGB-E reste inaffecté par cela.
- La garantie n'inclut pas les dégâts survenus du fait d'une manipulation ou utilisation incorrecte, ainsi que les dysfonctionnements qui n'ont qu'un effet mineur sur le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. Les pertes de biens périssables, les dégâts dus au transport, tant que nous n'en sommes pas responsables, qui sont survenus du fait de réparation n'ayant pas été effectuée par nos services, sont également exclus de cette garantie.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et avec les niveaux de performance appropriés.
- Toute utilisation en contexte commercial est également couverte par la garantie dans la mesure où elle serait comparable à un niveau d'utilisation domestique. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.
- Dans le cas de complainte justifiée, nous réparerons l'appareil défectueux ou le remplacerons à notre discrétion par un appareil sans défaut.

Pour faire appliquer une demande de garantie, veuillez nous contacter avant de renvoyer l'appareil (fournissez-nous toujours une preuve d'achat).

10 Données techniques

Appareil	Ensemble de cuisson 8-en1
Modèle	99292
Données secteur	220- 240 V, 50-60 Hz
Consommation énergétique	1.500 W

Service

Pour toute question, contactez le service clientèle Trebs : info@trebs.nl

Trebs BV

Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, Nederland, Email: info@trebs.nl, Internet: www.trebs.nl

CE